

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://talonhautetcacao.canalblog.com>

Tarte à la crème brûlée vanille et pommes confites au safran

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm

Pâte brisée sucrée à l'amande (à défaut

pâte brisée maison ou du commerce)

200 g de farine

50 g de poudre d'amande

40 g de sucre

110 g de beurre

1 bonne pincée de sel

1 jaune

25-35 ml d'eau froide

Crème brûlée vanille

4 jaunes

200 ml de crème liquide

50 ml de lait

30 g de sucre

1 gousse de vanille

Pommes confites au safran

3 pommes (soit 750 g non pelées)

300 ml d'eau

200 g de sucre

2 cs de miel (ou confit de safran)

0.1g de safran

1 cs de citron + un peu de jus

Méthode

Pâte brisée

Sortir le beurre 10 minutes à l'avance et le couper en dés.

Verser dans un saladier la farine, la poudre d'amande, le sucre, le sel et le beurre coupé.

Travailler grossièrement en sablant du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux.

Faire un puits au milieu, ajouter le jaune d'œuf. Malaxer quelques secondes puis verser en *plusieurs fois* l'eau (ajouter entre 25 et 35 ml d'eau froide). Cesser de travailler la pâte dès qu'une boule peut être façonnée. Ne pas trop la travailler la pâte sinon elle deviendra élastique.

La déposer sur le plan de travail et la pousser devant soi avec la paume de la main 2-3 fois.

Reformer grossièrement une boule et répéter l'opération 2 fois. Ceci a pour but de bien incorporer le beurre et de rendre la pâte lisse et homogène.

Former une boule, filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant *4 heures* minimum. Une nuit c'est mieux.

Sortir la pâte du réfrigérateur 10 minutes avant de la travailler. L'étaler entre deux feuilles de film transparent ou sulfurisé. Foncer le moule, piquer le fond et les bords avec une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé et de légumes secs.

Remettre au réfrigérateur 30 minutes minimum pour raffermir la pâte (cela évitera qu'elle ne se rétracte pendant la cuisson).

Préchauffer le four à 180°C. Faire cuire à blanc 15-20 minutes à 180°C selon l'épaisseur.

Crème brûlée vanille

Pendant la cuisson du fond de tarte, fouetter les jaunes avec le sucre.

Chauffer le lait, la crème et la vanille (graines et gousse) jusqu'à ébullition. Retirer la gousse, verser sur le mélange précédent. Remuer délicatement sans fouetter pour éviter que cela ne mousse.

Verser sur le fond de tarte précuit et enfourner à 160 °c pendant 20 minutes. La crème doit être prise mais moelleuse sous la pression du doigt. Elle se figera en refroidissant, éviter de trop la cuire.

Laisser complètement refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur

Les pommes confites au safran

Peler et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et les citronner pour éviter qu'elles ne noircissent.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le miel (ou confit de safran oct8bre) et la cuillère à soupe de jus de citron pendant 3-4 minutes. Baisser le feu, ajouter les pommes et laisser cuire environ 10-15 mn sur feu assez doux, jusqu'à ce que les pommes soit légèrement translucides et fondantes.

Les égoutter et les placer dans un plat creux.

Faire réduire le sirop de moitié sur feu doux (légers frémissements) pendant 15 mn. Ajouter 2 dosettes de safran au sirop réduit, verser sur les pommes et laisser complètement refroidir le tout au réfrigérateur.

Déposer les dés de fruits (bien égouttés du sirop) sur la crème brûlée.

Sortir la tarte 15 minutes avant de déguster. Servir accompagnée d'un peu de sirop au safran éventuellement et d'une boule de glace vanille.

Astuces : un dessert à faire la veille de préférence pour que la vanille et le safran développent leur saveur.